



(19)

JAPANESE PATENT OFFICE

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11) Publication number: **11334770 A**

(43) Date of publication of application: **07.12.99**

(51) Int. Cl. **B65D 81/34**
A47J 27/00
F24C 7/02
H05B 6/64

(21) Application number: **10158529**

(22) Date of filing: **22.05.98**

(71) Applicant: **MORINAGA MILK IND CO LTD**

(72) Inventor: **TOMITA MAMORU**
MAKINO KAZUTAKA

(54) **FOOD CONTAINER FOR HEATING IN MICROWAVE OVEN**

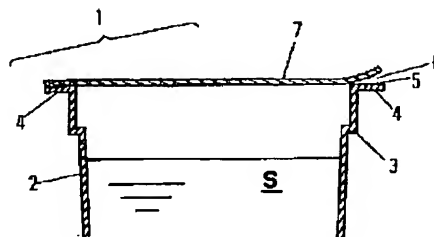
outside thereof, and steam, air or the like filled in the container 1 is discharged therefrom.

(57) Abstract:

COPYRIGHT: (C)1999,JPO

PROBLEM TO BE SOLVED: To prevent excessive evaporation and bumping of water by partly providing a weakly-adhered part small in adhesive strength to attach a packing material in the case of filling and sealing a food to be heated in a microwave oven, and reducing the internal pressure in a container through the separation of the weakly adhered part without the pre-treatment when the container is heated in the microwave oven.

SOLUTION: In adhering packaging materials 2, 7, a weakly-adhered part 6 small in adhesive strength is provided on at least one part, and for example, when the packaging materials 2, 7 are adhered through the heat seal, the weakly-adhered part 6 is surely formed by setting the temperature of the heat seal at the weakly-adhered part 6 to be lower than that at other parts, or applying a releasing agent to one part of the surface to be heat-sealed. A container 1 is placed in a microwave oven to heat a food S. When the food S is heated in the microwave oven, and the pressure in the container 1 is increased, the packaging materials 2, 7 are separated first at the weakly-adhered part 6 to communicate the inside of the container 1 with the



(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-334770

(43) 公開日 平成11年(1999)12月7日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	F I	
B 6 5 D 81/34		B 6 5 D 81/34	U
A 4 7 J 27/00	1 0 7	A 4 7 J 27/00	1 0 7
F 2 4 C 7/02	5 5 1	F 2 4 C 7/02	5 5 1 C
H 0 5 B 6/64		H 0 5 B 6/64	J

審査請求 未請求 請求項の数 6 F D (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願平10-158529

(22) 出願日 平成10年(1998)5月22日

(71) 出願人 000006127

森永乳業株式会社

東京都港区芝5丁目33番1号

(72) 発明者 富田 守

神奈川県座間市東原5-1-83 森永乳業
株式会社食品総合研究所内

(72) 発明者 牧野 収孝

神奈川県座間市東原5-1-83 森永乳業
株式会社食品総合研究所内

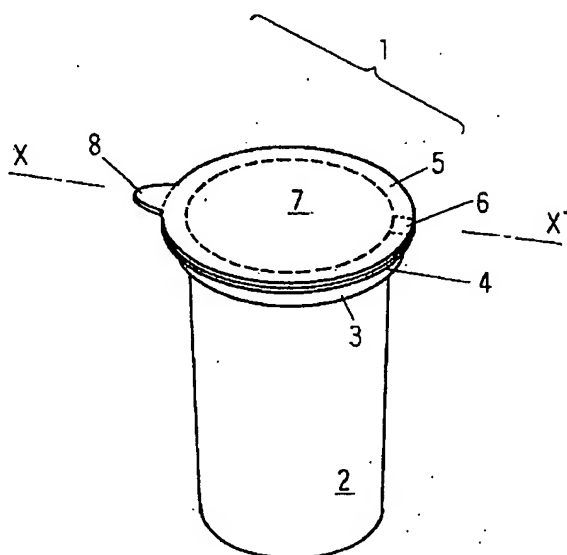
(74) 代理人 工藤 力

(54) 【発明の名称】 電子レンジ加熱用食品容器

(57) 【要約】

【課題】 食品が密封された容器であって、何ら前処理することなく、そのまま電子レンジにより加熱し得る電子レンジ加熱用食品容器を提供する。

【解決手段】 包材に電子レンジ加熱用の食品を充填し、充填した包材を適直接着して前記食品を密封し、容器状に形成した電子レンジ加熱用食品容器において、一部に接着強度が小さい弱接着箇所を設けて前記包材を接着する。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 包材に電子レンジ加熱用の食品を充填し、充填した包材を適宜接着して前記食品を密封し、容器状に形成した電子レンジ加熱用食品容器において、一部に接着強度が小さい弱接着箇所を設けて前記包材を接着し、前記容器を電子レンジにより加熱したとき、前記容器内部の圧力増加により前記弱接着箇所の包材が剥離し、容器内部の圧力を前記弱接着箇所より低下させることを特徴とする電子レンジ加熱用食品容器。

【請求項2】 包材が、開口部にフランジ部を有し内部に食品が充填される容器本体と、前記容器本体のフランジ部に接着され前記食品を密封する蓋体とからなり、一部に接着強度が小さい弱接着箇所を設けて前記蓋体をフランジ部に接着したことを特徴とする請求項1に記載の電子レンジ加熱用食品容器。

【請求項3】 蓋体の端に挟持用の舌片部が設けられ、前記弱接着箇所が、前記舌片部の反対方向の位置に設けられる請求項2に記載の電子レンジ加熱用食品容器。

【請求項4】 前記弱接着箇所における接着強度が、100～1650gf/15mmである請求項1乃至請求項3のいずれかに記載の電子レンジ加熱用食品容器。

【請求項5】 前記弱接着箇所以外における接着強度が、300gf/15mm以上である請求項1乃至請求項4のいずれかに記載の電子レンジ加熱用食品容器。

【請求項6】 前記弱接着箇所における接着強度を、前記弱接着箇所以外における接着強度で除した値が、2/3以下（0を含まず）である請求項1乃至請求項5のいずれかに記載の電子レンジ加熱用食品容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、例えば、コーヒー、紅茶等の飲料、スープ、味噌汁等の液状食品、米飯、カレー等の水分を多量に含有する食品、加熱により液状又は水分を多量に含有する食品となる冷凍食品等（以下、これらをまとめて食品と記載する。）を容器本体と蓋体とからなる包材に充填密封した容器、包材を袋状、チューブ状等に成形して食品を充填し包材どうしを接着した包装袋等（以下、これらを一括して容器と記載する。）であって、専ら電子レンジにより前記食品を加熱して摂取する電子レンジ加熱用食品容器に関する。

【0002】更に詳しくは、本発明は、摂取する前に容器に充填された食品を加熱する場合、容器を密封している包材を開封することなく、密封された容器をそのまま電子レンジにより加熱することが可能である新規な電子レンジ加熱用食品容器に関する。

【0003】尚、本発明において、包材とは、容器を形成するための材料を総括して表現する用語である。

【0004】

【従来の技術】最近、多種多様な食品等が市販されているが、このような食品を購入した消費者は、これらの食

品を摂取する前に電子レンジ等で加熱する場合、包材の接着箇所、例えば蓋体と容器本体との接着箇所を開封し、充填された食品を他の容器に移し替えるか、又は、包材の接着箇所の一部若しくは全部を除去するか、いずれかの処理を行わなければならない、次のとおりの不都合があった。

【0005】即ち、これらの食品が充填された容器をそのまま電子レンジで加熱した場合、容器の液体の気化に伴い、容器の圧力が増加し、容器の破裂等を惹起し、電子レンジ内を汚染し、場合によっては火傷等の危険が伴うのである。

【0006】また、容器の破裂等を惹起しないために、加熱前に包材、又は容器の蓋体の一部に穿孔し、容器内の空気、蒸気等を排出することも行われているが、この場合穿孔するための道具及び手間が必要となり、かつ穿孔した容器を、コンビニエンス・ストア等で加熱し、車、自宅等に運搬するのには不都合があった。

【0007】前記の不都合を解決するために、容器の蓋体を複数層となし、上層を剥離し、下層にガス抜き孔を形成される構造とした蓋体により密封した容器（実公平6-24381号公報、実公平7-52058号公報及び特公昭62-12099号公報。以下従来技術1と記載する。）が開示されている。

【0008】また、加熱前に容器の蓋に穿孔しないために、通気性フィルム、紙と開口部を有する合成樹脂フィルムとのラミネート等（特開昭63-63353号公報及び実開昭63-59867号公報。以下従来技術2と記載する。）が開示されている。

【0009】

【発明が解決しようとする課題】前記従来技術1においては、蓋体の上層を剥離するのみで自動的に気体排出孔が設けられ、穿孔用の道具を必要としないが、蓋体の上層を剥離せずに加熱した場合、加熱により容器内部の圧力が増加し、容器の破裂等の恐れがある。

【0010】また、前記従来技術2においては、包装材に通気性があるため、加熱により包装内部の圧力は増加しないが、飲食品類を包装する場合、通気性による外部からの汚染が生じる可能性があり、品質上の問題が発生する。

【0011】前記従来技術に鑑みて、本発明者らは、食品を包材に充填し接着することにより密封した容器であって、そのまま電子レンジにより加熱し得る容器について鋭意研究を行った結果、包材を接着するに際し、容器内部の圧力の増加により自然に包材が剥離可能な程度の弱い接着強度で接着する箇所（以下、弱接着箇所と記載する。）を一部に設けることにより、容器をそのまま電子レンジにより加熱し得ることを見出し、本発明を完成した。

【0012】本発明の目的は、食品が密封された容器を、何ら前処理することなく、そのまま電子レンジによ

り加熱し得る電子レンジ加熱用食品容器を提供することである。

【0013】

【課題を解決するための手段】前記課題を解決する本発明は、包材に電子レンジ加熱用の食品を充填し、充填した包材を適宜接着して前記食品を密封し、容器状に形成した電子レンジ加熱用食品容器において、一部に接着強度が小さい弱接着箇所を設けて前記包材を接着し、前記容器を電子レンジにより加熱したとき、前記容器内部の圧力増加により前記弱接着箇所の包材が剥離し、容器内部の圧力を前記弱接着箇所より低下させることを特徴とする電子レンジ加熱用食品容器、である。また本発明は、包材が、開口部にフランジ部を有し内部に食品が充填される容器本体と、前記容器本体のフランジ部に接着され前記食品を密封する蓋体とからなり、一部に接着強度が小さい弱接着箇所を設けて前記蓋体をフランジ部に接着したこと、蓋体の端に挟持用の舌片部が設けられ、前記弱接着箇所が、前記舌片部の反対方向の位置に設けられること、前記弱接着箇所における接着強度が、100～1650gf/15mmであること、前記弱接着箇所以外における接着強度が、300gf/15mm以上であること、及び、前記弱接着箇所における接着強度を、前記弱接着箇所以外における接着強度で除した値が、2/3以下(0を含まず)であること、を望ましい態様としてもいる。

【0014】

【発明の実施の形態】以下に本発明を説明するが、本発明の要素には後記する実施例の要素との対応を容易にするため、実施例の要素の符号をカッコで囲み、付記している。本発明を後記の実施例の符号と対応させて説明する理由は、本発明の理解を容易にするためであって、本発明の技術的範囲を実施例に限定するためではない。

【0015】図1は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の一実施例を示す斜視図である。図2は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の一実施例の作用を示す断面図である。図3は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の他の実施例を示す斜視図である。

【0016】本発明の電子レンジ加熱用食品容器(1、10)は、基本的には、包材(2、7、11)に電子レンジ加熱用の食品(S)を充填し、充填した包材(2、7、11)を適宜接着し、前記食品(S)を密封し、容器状に形成した電子レンジ加熱用食品容器(1、10)である。

【0017】包材(2、7、11)の例としては、後記する容器本体(2)と蓋体(7)とからなるものを例示できるが、また単一種類の包材(11)を袋状に形成したものも例示することができる。このような包材(2、7、11)は、基本的には包材(2、7、11)相互を接着することによって、容器の形状に形成されるのである。

【0018】包材(2、7、11)は、電子レンジにより加熱するので、非金属材料、かつ非通気性の材質から構成され、かかる材質としては、ポリエステル、ナイロン、ポリプロピレン、ポリエチレン等のオレフィン樹脂のプラスチック材、紙、前記プラスチック材の積層材、紙の積層材、紙及びプラスチック材の積層材等を例示することができる。また、包材(2、7、11)の厚さは、4～500μmであることが好ましい。

【0019】本発明では、包材(2、7、11)を接着する際に、少なくとも一部に、接着強度が小さい弱接着箇所(6、14)を設けることを特徴とする。このような弱接着箇所(6、14)は、例えば、包材(2、7、11)がヒートシールにより接着される場合は、弱接着箇所(6、14)におけるヒートシールの温度を、他の箇所よりも低い温度とすることにより、又は、ヒートシールする面の一部にリリース剤を塗布することにより、確実に弱接着箇所(6、14)を形成することができる。

【0020】弱接着箇所(6、14)の形状及び個数は任意であり、容器の容積、充填される食品(S)の量及び水分含量等に応じて適宜設置することができる。また、弱接着箇所(6、14)の広さには特に制約はない。ただし、包材(2、7、11)が接着された箇所は、全体的に、充填された食品(S)を密封するためのものであるから、包材(2、7、11)が接着された箇所の全体的な接着強度が低下することは好ましくない。即ち、接着強度の平均値が可及的に低下しないように、弱接着箇所(6、14)を設定することが望ましいのである。このためには、弱接着箇所(6、14)の面積は、その機能を果たしさえすれば、可及的に狭いことが望ましい。

【0021】次に、以上の弱接着箇所(6、14)を備えた本発明の電子レンジ加熱用食品容器(1、10)の作用を説明する。

【0022】最初に、前記容器(1、10)を電子レンジに入れ、食品(S)を加熱する。食品(S)が電子レンジにて加熱されると、容器(1、10)の中の圧力が増加する。ところが、本発明の容器(1、10)においては、包材(2、7、11)の接着面(5、13)の一部に弱接着箇所(6、14)が形成されている。従って、容器(1、10)の中の圧力が増加すれば、まず最初に弱接着箇所(6、14)において、包材(2、7、11)が剥離するのである。

【0023】この結果、容器(1、10)の内外が導通し、これが気体排出孔となり、容器(1、10)内に充填した蒸気、空気等が排出される。この結果、容器(1、10)の破裂が防止されるのである。

【0024】加熱した後は、包材(2、7、11)を開封すれば、暖かい食品(S)を摂取することができる。

【0025】本発明の電子レンジ加熱用食品容器（１）は、包材（２、７）が、容器本体（２）と蓋体（７）とからなるものを好ましい態様としている。

【0026】容器本体（２）は、開口部にフランジ部（４）を備えている。容器本体（２）の内部には、食品（Ｓ、図２参照）を充填する。

【0027】容器本体（２）に食品（Ｓ）を充填した後、蓋体（７）をフランジ部（４）の上面（５）に接着し、食品（Ｓ）を密封する。尚、食品（Ｓ）の殺菌に関しては、充填する前に殺菌し、無菌状態で容器本体（２）に充填しても良く、また、容器本体（２）に充填し蓋体（７）により密封した後に加圧加熱殺菌しても良い。

【0028】本発明の蓋体（７）は、 $4\sim500\mu\text{m}$ 、望ましくは $10\sim300\mu\text{m}$ 、の厚さを有している。蓋体（７）は、後記する弱接着箇所（６）を除き、容器本体（２）のフランジ部（４）に強い強度で接着され、摂取する直前に剥離した場合、比較的大きな力が作用するので、剥離途中における蓋体（７）の破損を防止する観点から、前記のとおり厚さとするのが適当である。

【0029】蓋体（７）をフランジ部（４）に接着する態様は、いかなるものでも良く、ヒートシールにより接着すれば良い。その他、接着剤を用いても良いが、かかる接着剤としては、ポリプロピレン、ポリエチレン、エチレン-アクリル酸系樹脂、エチレン-酢酸ビニル樹脂等を例示することができる。ただし、接着剤の場合は、食品衛生に配慮したものを採用することが望ましい。

【0030】本発明では、蓋体（７）をフランジ部（４）に接着する際に、少なくとも一部に、接着強度が小さい弱接着箇所（６）を設ける。このような弱接着箇所（６）は、例えば、蓋体（７）とフランジ部（４）とがヒートシールにより接着される場合は、弱接着箇所（６）におけるヒートシールの温度を、他の箇所よりも低い温度とすること、接着する面（５）の表面にリリース剤を塗布すること、ヒートシールのためのヒーターヘッドの形状を変更すること等により、確実に弱接着箇所（６）を形成することができる。

【0031】また、蓋体（７）とフランジ部（４）とが接着剤により接着される場合は、接着剤の厚さ、種類等の諸条件を、他の箇所と異なるものとすることにより、弱接着箇所（６）を形成することが可能である。例えば、弱接着箇所（６）における接着剤層の厚さは、 $1\sim50\mu\text{m}$ 、好ましくは $2\sim30\mu\text{m}$ である。

【0032】弱接着箇所（６）は、形状及び個数は任意であり、容器の容積、充填される食品（Ｓ）の量及び水分含量等に応じて適宜設置することができる点は、前記したとおりである。

【0033】また、弱接着箇所（６）の広さには特に制約はないことも前記のとおりである。ただし、蓋体（７）は、本来的には容器本体（２）に充填された食品（Ｓ）を密封するためのものであるから、蓋体（７）の

フランジ部（４）に対する全体的な接着強度が低下することは望ましくない。即ち、接着強度の平均値が可及的に低下しないように、弱接着箇所（６）を設定することが望ましいのである。このためには、弱接着箇所（６）の面積は、その機能を果たしさえすれば、可及的に狭いことが望ましい。

【0034】次に、以上の望ましい態様の作用を説明する。

【0035】前記のとおり、最初に、前記容器（１）を電子レンジに入れ、食品（Ｓ）を加熱する。前記従来技術１においては、蓋体（７）に対して、複数層の上層の剥離、蓋体への穿孔等の操作が必要であったが、本発明の容器（１）は、そのまま電子レンジに入れて加熱することができる。

【0036】食品（Ｓ）が電子レンジ内で加熱され、容器本体（２）内の圧力が増加するが、本発明の容器（１）においては、蓋体（７）とフランジ部（４）との接着面（５）の一部に弱接着箇所（６）が形成されている。従って、容器本体（２）の中の圧力が増加すれば、まず最初に弱接着箇所（６）において、蓋体（７）がフランジ部（４）から剥離するのである。

【0037】弱接着箇所（６）において、蓋体（７）がフランジ部（４）から剥離すれば、容器本体（２）の内外が導通し、これが気体排出孔となり、容器本体（２）内に充満した蒸気、空気等が排出される。この結果、容器（１）の破裂が防止されるのである。

【0038】加熱した後には、蓋体（７）をフランジ部（４）から剥離して除去し、暖かい食品（Ｓ）を摂取することができる。

【0039】尚、蓋体（７）には、開封時に挾持するための舌片部（８）を設けることが望ましいが、この場合は、前記弱接着箇所（６）は、舌片部（８）の反対方向の位置に設けることが望ましい。

【0040】ここに、反対方向とは、例えば、蓋体（７）の中心部を原点とする $X-Y$ 平面を仮定した場合、仮に、舌片部（８）が $+X$ 軸の上に位置しているとすれば、弱接着箇所（６）は、 $-X$ の領域（第２象限又は第３象限）に位置することを意味している。

【0041】このように、舌片部（８）の反対方向に弱接着箇所（６）が設けられていれば、容器（１）を加熱し、弱接着箇所（６）から高温の蒸気等が吹き出した場合であっても、舌片部（８）が反対方向にあるため、舌片部（８）を素手で挾持しても危険が少なく、より安全性が高くなるのである。

【0042】本発明の望ましい別な態様は、このような弱接着箇所（６、１４）の接着強度が、常温で $100\sim1650\text{gf}/15\text{mm}$ 、望ましくは $150\sim1250\text{gf}/15\text{mm}$ 、である。接着強度が常温で $100\text{gf}/15\text{mm}$ 未満の場合は、接着が不十分のため流通、販売の段階で密封性を損なう恐れがあり、また、接着強度

10

20

30

40

50

が常温で1650gf/15mmを超える場合は、容器(1、10)の内部の圧力が増加した場合、容器(1、10)が破裂する可能性がある。

【0043】また、弱接着箇所(6)以外の接着部分においては、接着強度は、常温において300gf/15mm以上、望ましくは800~1500gf/15mm、であることが望ましい。原則的に、接着強度が常温で300gf/15mm未満の場合は、接着強度が全体的に弱くなり、密封性を損なう危険があるためである。

【0044】前記のとおり、包材(2、7、11)は、本来的には食品(S)を密封するためのものであるから、弱接着箇所(6、14)以外の箇所においては、ある程度の高い接着強度を確保することが望ましいのである。

【0045】そして、前記弱接着箇所(6、14)における接着強度は、前記弱接着箇所(6、14)以外における接着強度の2/3以下に設定することが望ましい。接着強度をこのような比率にすることにより、容器(1、10)を加熱した場合、弱接着箇所(6、14)以外の接着部分において、包材(2、7、11)が剥離することがないのである。

【0046】以上のとおり、本発明の容器(1、10)は、容器(1、10)をそのまま特別の操作を行うことなく、電子レンジに入れて加熱することが可能であり、暖かい食品(S)を、極めて簡単に摂取することができるのである。また、格別の操作を要しないため、消費者が誤操作によって容器(1、10)を破裂させる事故が起こる危険が少なく、安全性が高いのである。

【0047】次に実施例を示して本発明を更に詳細に説明するが、本発明は、以下の実施例に限定されるものではない。

【0048】

【実施例】実施例1

図1は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の一実施例を示す斜視図である。図1において、容器1は、容器本体2を備えている。容器本体2の内部にはスープが貯留されているが、図1では図示していない。

【0049】容器本体2の上部には段差3があり、容器本体2は段差3の上において開口している。この開口部にはフランジ部4が形成されている。フランジ部4の上面5には、蓋体7が、上面5の全面にわたって接着されている。

【0050】蓋体7は、厚さ42μmのポリエチレンテレフタレート(PET)製であり、フランジ部4の上面5にポリプロピレン製の接着剤により、接着強度1000gf/15mmで接着されている。

【0051】蓋体7の一端には挾持用の舌片部8が設けられ、この舌片部8とは反対方向においては、フランジ部4の上面5に弱接着箇所6が設けられている。この

弱接着箇所6においては、他の箇所よりも接着剤の厚さを薄くしており、接着強度は250gf/15mmでしかない。

【0052】以上の、本発明の容器1は、充填されたスープ(S。図2参照)を電子レンジで加熱する場合、蓋体7の一部又は全部を開封することなく、容器1をそのまま電子レンジで加熱する。

【0053】図2は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の一実施例の作用を示す断面図である。図2は、図1のX-X'線における容器1の上部の断面を図示しており、容器1を加熱した後の状態を示している。尚、図2において、図1と共通する要素には図1と同一の符号を付して、詳細な説明は省略する。

【0054】図2において、容器本体2にはスープSが充填されている。加熱によりスープSから水蒸気が発生し、容器本体2内の圧力が増加するが、水蒸気は蓋体7をフランジ部4から押上げるので、接着強度の小さい弱接着箇所6においては、蓋体7がフランジ部4から自然に剥離する。

【0055】この剥離により容器本体2内と外部との隔離が解除され、剥離した箇所(即ち、弱接着箇所6)より水蒸気が排出する。従って、容器本体2内の圧力が低下するので、蓋体7をした状態で加熱を継続することが可能であり、容器本体2の破裂等の望ましくない現象は生じない。また、弱接着箇所6以外の部分においては、蓋体7はフランジ部4に接着された状態を維持している。

【0056】加熱終了後、容器1を電子レンジから取出し、舌片部8を剥離方向に手指で引き、蓋体7を容器本体2から除去することができる。この除去において、舌片部8は、弱接着箇所6の反対方向、即ち弱接着箇所6から離れた位置にあるので、加熱時に弱接着箇所6から水蒸気が排出しても、舌片部8は加熱されず、蓋体7の除去が容易にかつ安全に実施できる。

【0057】尚、実施例においては、複数の弱接着箇所6を形成し、これら複数の弱接着箇所における接着強度をそれぞれ異なるものとすることもできる。このようにすれば、加熱の程度に応じて、複数の弱接着箇所が適宜連通することになり、より安全性が高くなるのである。また、容器の大部分がシールされているので、加熱による水分の過剰な蒸発、突沸の防止等にも有効である。

【0058】実施例2

図3は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の他の実施例を示す斜視図である。図3は、調理済みハンバーグの袋状容器10である。図3の袋状の容器10は、ポリプロピレン製の厚さ30μmの包材11により形成されている。容器10は、包材11を曲折し、端部相互を接着して縦シール部13を形成し、全体を筒状となし、調理済みハンバーグ(図示せず)を逐次挿入し、両端を接着して横シール部12a及び12bを形成し、これによ

て調理済みハンバーグを密封したものである。

【0059】図3において、縦シール部13、並びに横シール部12a及び12bの接着強度は2000gf/15mmであるが、縦シール部13の一部に、接着強度500gf/15mmの弱接着箇所14が形成されている。

【0060】図3の容器10を電子レンジに入れ、加熱した場合は、調理済みハンバーグから水蒸気が発生し、容器10が膨脹するが、弱接着箇所14において包材11が剥離し、弱接着箇所14により容器10の内外が導

通し、容器10が破裂することが防止される。

【0061】
【発明の効果】以上詳細に説明したとおり、本発明は、包材を接着する際に、一部に接着強度が小さい弱接着箇所を設けた電子レンジ加熱用食品容器であるため、本発明により奏せられる効果は次のとおりである。

1) 本発明の電子レンジ加熱用食品容器は、容器内の圧力が増加した場合においても、弱接着箇所では包材が自然剥離し、容器の圧力を低下させることができる。従って、電子レンジによる加熱で蒸気が発生した場合でも、何ら処理を施すことなく、加熱を継続することができる。

2) 電子レンジによる加熱を行う前に、容器に穿孔等の前処理を施す道具及び手間が不要であり、容器をそのまま電子レンジで加熱することができる。

3) 電子レンジによる加熱した後、容器を容易に運搬することが可能である。

*

*4) 非通気性の材料から構成されているので、食品を衛生的に保存することが可能である。

5) 容器がシールされているので、加熱による水分の過剰な蒸発、突沸の防止等にも有効である。

【図面の簡単な説明】

【図1】図1は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の一実施例を示す斜視図である。

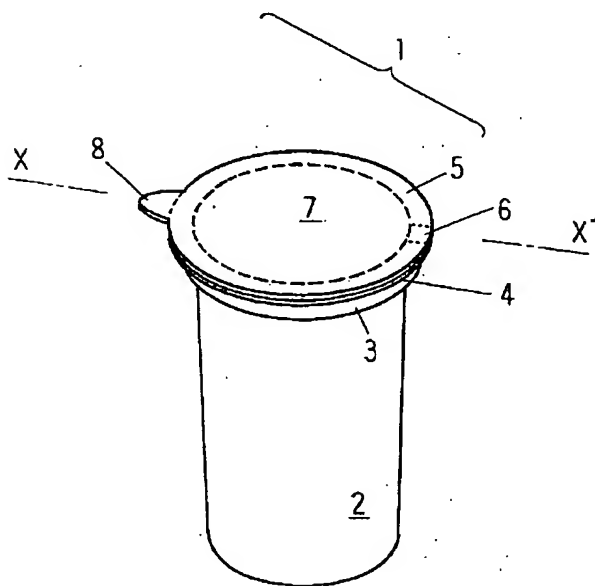
【図2】図2は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の一実施例の作用を示す断面図である。

【図3】図3は、本発明の電子レンジ加熱用食品容器の他の実施例を示す斜視図である。

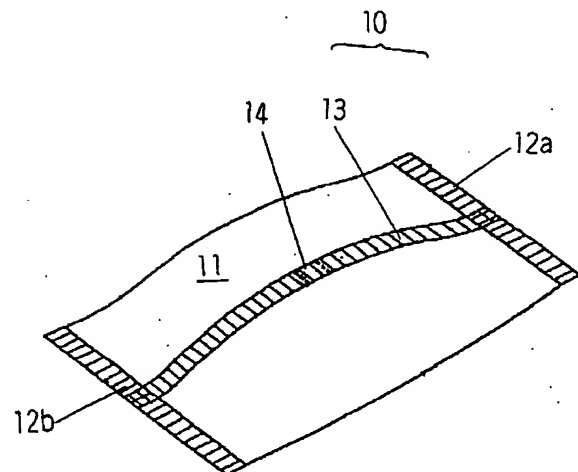
【符号の説明】

- S スープ
- 1 容器
- 2 容器本体
- 3 段差
- 4 フランジ部
- 5 上面
- 6 弱接着箇所
- 7 蓋体
- 8 舌片部
- 10 容器
- 11 包材
- 12 横シール部
- 13 縦シール部
- 14 弱接着箇所

【図1】



【図3】



【図2】

